Istruzioni d'uso e di montaggio
Piani di cottura ad induzione, in vetroceramica

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

it - CH

M.-Nr. 09 686 811

Indice

Consigli e avvertenze 4

Tutela dell'ambiente 13

Descrizione apparecchio 14
Piano di cottura 14
Simboli manopole zone di cottura 15
Display 15
Dati zone cottura 16

Operazioni preliminari 17
Pulizie preliminari 17
Messa in funzione 17

Induzione 18
Funzionamento 18
Rumori insoliti 19
Recipienti di cottura 20

Per risparmiare energia elettrica 21

Gradazioni 22

Uso 23
Manopole zone di cottura 23
Accensione 23
Area di cottura PowerFlex 23
Cottura iniziale automatica 25
Booster 27
Mantenere al caldo 29
Spegnimento 30
Indicatori calore residuo 30

Indice

Dispositivi di sicurezza 31
Blocco accensione 31
Disinserzione di sicurezza 32
Protezione surriscaldamento 33

Manutenzione e pulizia 34

Cosa fare se ...? 36

Accessori acquistabili 39

Avvertenze per l'installazione 40

Distanze di sicurezza 41

Avvertenze per l'incasso 44

Dimensioni incasso 45

Incasso 46

Collegare il piano cottura 47

Collegamento elettrico 48

Servizio assistenza e targhetta matricola 50
Servizio assistenza: 50
Targhetta di matricola 50

Consigli e avvertenze

Questo piano di cottura è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.
Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Miele declina qualsiasi responsabilità derivante dall'inosservanza dei consigli e delle avvertenze.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso corretto

▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Il piano di cottura non è destinato ad essere usato all'aperto.

▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il piano di cottura devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il piano di cottura senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.

▶ I bambini da otto anni in su possono far funzionare il piano di cottura senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farlo funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.

▶ Pericolo di soffocamento!
Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica.
Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi!
Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o accanto al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio.

▶ Pericolo di ustionarsi e di ferirsi!
Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.

▶ Attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini accendano il piano di cottura.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il piano di cottura è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il piano di cottura se si notano danni!

▶ La sicurezza elettrica del piano di cottura è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza.
In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni all'apparecchio.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati.
In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.

▶ L'apparecchio non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'apparecchio.

▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato dalla rete elettrica.
Per staccarlo dalla rete elettrica:

– disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
– svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
– togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
  Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

▶ Il piano di cottura può venire combinato solo coi forni indicati da Miele.
Se combinato con altri apparecchi, scadono i diritti previsti dalla garanzia, in quanto viene compromesso il corretto funzionamento.

▶ Pericolo di scosse elettriche!
Se sulla superficie del piano di cottura si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usarlo o, eventualmente, spegnerlo subito. Staccarlo dalla rete elettrica.

Uso corretto

▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.

▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.

▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.

▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.

▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi.
Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.

▶ Se il piano di cottura è installato dietro lo sportello di un mobile, usare l'apparecchio solo con lo sportello aperto.
Chiudere lo sportello solo dopo che l'indicatore del calore residuo si è spento.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.

▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi.
Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco.
I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi.
Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio.
Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!

▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere subito il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.

▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.

▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.

▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

▶ Non collocare oggetti caldi sul display: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde in prossimità del display.

▶ A causa dei brevi tempi di riscaldamento delle zone a induzione, il fondo della pentola potrebbe raggiungere in breve tempo una temperatura così elevata da provocare l'autocombustione dell'olio o del grasso di cottura. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Riscaldare il grasso o l'olio per un minuto al massimo, evitando di usare la funzione booster.

▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco!
Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso.
In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.

▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici.
Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.

▶ Il piano di cottura è dotato di ventilatore di raffreddamento. Se sotto l'apparecchio si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione del piano di cottura.
Evitare di mettere nel cassetto oggetti appuntiti o piccoli o carta. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.

▶ Non usare mai contemporaneamente due recipienti di cottura su una sola zona di cottura, sulla zona casseruole o sulla zona PowerFlex.

▶ Pericolo di scottarsi!
Se il recipiente copre solo in parte la zona di cottura, i manici possono riscaldarsi molto.
Sistemare quindi il recipiente al centro della zona di cottura o per casseruole.

Manutenzione e pulizia

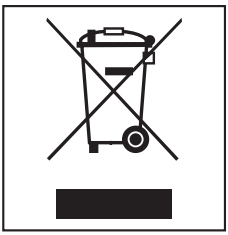
▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. In via di massima, il rivenditore ritira l'imballaggio. Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Non buttare quindi l'imballaggio nelle immondizie o nella discarica ma informarsi presso il competente ufficio comunale sulle corrette possibilità di riciclaggio.

Smaltimento apparecchi fuori uso

In generale gli apparecchi fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se non smaltite correttamente, queste sostanze possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.

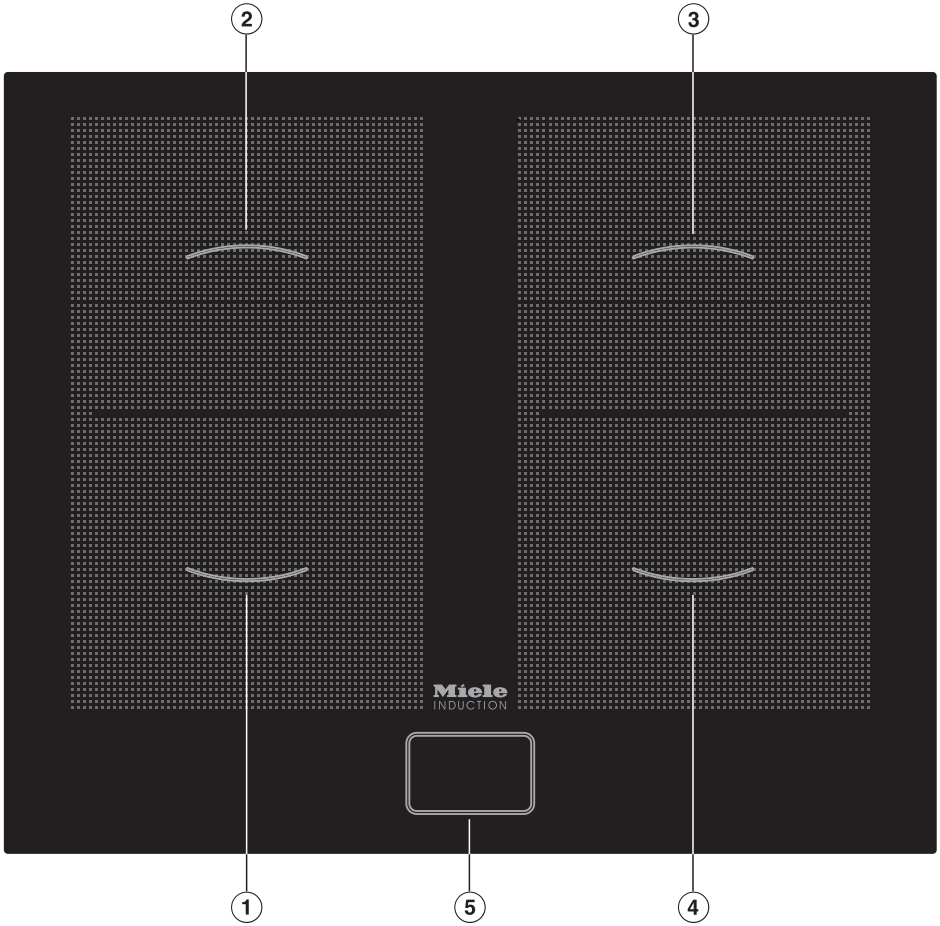


Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche o di riconsegnarlo nel negozio.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini. Informazioni più dettagliate sono contenute nel capitolo "Consigli e avvertenze".

Descrizione apparecchio

Piano di cottura



① zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

② zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

① + ② combinabili per formare l'area PowerFlex

③ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

④ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

③ + ④ combinabili per formare l'area PowerFlex

⑤ display indicatori delle zone di cottura

Simboli manopole zone di cottura

0 zona cottura spenta

B I Booster/TwinBooster con 2 livelli

⏩ cottura iniziale automatica

▯ attivare area di cottura PowerFlex

Display

Indicatori delle zone di cottura

h = livello scaldavivande
1 - 9 = livello di potenza
A = cottura iniziale automatica
ı = livello 1 TwinBooster
ıı = Booster / livello 2 TwinBooster
= area di cottura PowerFlex attivata
u = manca recipiente cottura o recipiente non adatto (v. capitolo "Induzione") Ecalore residuo
LC = blocco accensione attivato

Dati zone cottura

Zona cottura	Diametro in cm*	Potenza in Watt con 230 V**	
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3400 4800 7300
⊡ + ⊡	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3400 4800 7300
		Totale:	7300

* Nei limiti dello spazio contrassegnato, si possono usare recipienti di cottura con fondo di diametro diverso.

** Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Targhetta di matricola".

Pulizie preliminari

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

Messa in funzione

Solo per i modelli sfaccettati (con bordo in vetro molato): i primi giorni dopo l'installazione può rimanere visibile una sottile fessura tra il piano di cottura e quello di lavoro. Con l'uso la fessura scompare. Malgrado la fessura, la sicurezza elettrica del piano è garantita.

Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Durante le prime ore di funzionamento, anche dalle bobine ad induzione calde si sviluppa odore. Con l'uso, l'odore si attenua sempre più per scomparire del tutto.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Induzione

Funzionamento

Sotto una zona di cottura si trova una bobina d'induzione. Se la zona di cottura viene accesa, la bobina genera un campo magnetico che influisce direttamente sul fondo della pentola riscaldandolo. La zona di cottura quindi si riscalda indirettamente mediante il calore ceduto dal fondo della pentola.

L'induzione funziona solo con recipienti di cottura con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura"). L'induzione accerta così automaticamente le dimensioni del recipiente di cottura.

Nel display lampeggia il simbolo ⍾ alternato al livello di potenza se

– sulla zona non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto (ad es. se non è di metallo magnetizzabile);

– il diametro del recipiente di cottura è troppo piccolo;

– si toglie il recipiente di cottura dalla zona accesa.

Se nell'arco di 3 minuti si colloca un recipiente adatto sulla zona di cottura, il simbolo ⍾ si spegne e si potrà usare la zona come di consueto.

Se invece sulla zona non si colloca una pentola oppure il recipiente non è indicato, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spenge automaticamente.

Pericolo d'incendio!
Se si appoggiano oggetti in metallo sul piano di cottura e lo si accende, magari per svista, o il piano è ancora caldo, gli oggetti possono surriscaldarsi.
Evitare quindi di usare il piano cottura come ripiano di appoggio.
Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura.

Rumori insoliti

Con l'induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura:

- ronzii, con gradazioni alte. Il ronzio si attenua o sparisce se si abbassa la temperatura;
- battiti, se il fondo della pentola è fatto di differenti materiali stratificati;
- fischi, se le zone di cottura collegate tra loro (v. capitolo "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da pentole con fondo fatto di differenti materiali stratificati;
- scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano gradazioni basse;
- brusii, quando si attiva il ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore entra in funzione per proteggere i dispositivi elettronici se il piano di cottura viene usato intensamente. La ventola di raffreddamento può rimanere attiva anche dopo aver spento il piano di cottura.

Recipienti di cottura

Indicati sono recipienti di cottura in:

– acciaio con fondo magnetizzabile,

– acciaio smaltato,

– ghisa.

Non indicati sono recipienti di cottura in:

– acciaio con fondo non magnetizzabile,

– alluminio o rame,

– vetro, ceramica, terracotta.

Per verificare se un recipiente di cottura è adatto per il piano a induzione basta appoggiare una calamita sul fondo del recipiente. Se la calamita rimane attaccata, in generale il recipiente è adatto.
Se si usano recipienti non adatti, nell'indicatore delle zone cottura lampeggia il simbolo U alternato al livello di potenza impostato.

La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un'omelette).

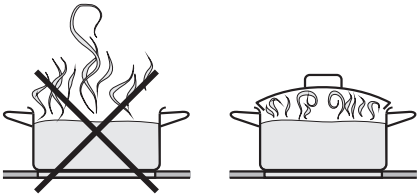
– Per un uso ottimale della zona cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. capitolo "Dati zone cottura"). Se la pentola è troppo piccola non viene riconosciuta e nell'indicatore delle zone cottura lampeggia il simbolo U alternato al livello di potenza impostato.

– Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia.

– Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.

– Al momento dell'acquisto, tenere presente che per i recipienti di cottura viene indicato quasi sempre il diametro massimo superiore. Importante tuttavia è il diametro del fondo del recipiente, in via di massima più ridotto.

– Durante la cottura coprire possibilmente la pentola. Si eviterà che il calore si disperda.



senza coperchio con coperchio

– Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola consuma meno energia di una pentola grande con pochi alimenti.

– Cuocere con poca acqua.

– Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo la gradazione.

– Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

Gradazioni

	Gradazioni
mantenere al caldo	ʰ
sciogliere burro stemperare gelatina	1–2
cuocere pappa con latte	2
riscaldare piccole quantità di liquidi mettere a mollo riso	3
scongelare verdura in un unico blocco	3
mettere a mollo cereali	3
riscaldare pietanze liquide o poco consistenti preparare frittate e uova al tegamino senza crosticina stufare frutta	4
mettere a mollo pasta	4
stufare verdura e pesce	5
scongelare e riscaldare alimenti surgelati	5
rosolare grandi porzioni, ad es. piatti unici sbattere creme e salse, ad es. salsina al vino oppure salsa olandese	6
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) uova al tegamino	6
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) pesce, scaloppine, salsicce	7
cuocere patate, frittate e altro	7
soffriggere alimenti da stufare	8
portare ad ebollizione una notevole quantità d'acqua	9

I dati sono prettamente indicativi.
La potenza della bobina ad induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che le gradazioni divergano a seconda del recipiente di cottura usato. Con l'uso frequente sarà facile impostare la gradazione adatta a seconda dei recipienti di cottura usati.

Sorvegliare l'apparecchio quando è in funzione!

Sotto il display si trova un'elettronica sensibile al calore. Non appoggiare quindi mai un recipiente di cottura sul display.

Manopole zone di cottura

Le manopole delle zone cottura non possono essere ruotate da **B I** su "0".

Accensione

- Ruotare la manopola della zona cottura **verso destra** fino a quando nel display appare il livello di potenza desiderato.

Area di cottura PowerFlex

Le zone PowerFlex si possono collegare per formare una vasta area di cottura PowerFlex.

L'area di cottura PowerFlex viene attivata con la manopola della zona cottura posteriore.

Le impostazioni per l'area di cottura vengono effettuate con la zona cottura anteriore.
Se quando si attiva l'area di cottura è impostato un livello di potenza per la zona cottura anteriore, si deve ruotare la manopola della zona cottura su "0" prima di poter impostare un livello di potenza per l'area di cottura PowerFlex.

Attivare

- Ruotare la manopola della zona cottura posteriore **verso destra** su ⌷.

Nell'indicatore della zona cottura posteriore si accende ⁻.

- Ruotare la manopola della zona cottura anteriore **verso destra** fino a quando nel display appare il livello di potenza desiderato.

Disattivare

■ Ruotare entrambe le manopole **verso sinistra** su "0".

Ora è di nuovo possibile usare le zone cottura PowerFlex singolarmente.

Consiglio

Se si desidera portare in fretta ad ebollizione una notevole quantità d'acqua, si consiglia di usare l'area PowerFlex. Con la funzione TwinBooster, livello 2, l'area ha la maggiore potenza di tutte le zone.
Il recipiente di cottura deve avere il diametro di almeno 22 cm. Collocare il recipiente nel cerchio accennato, al centro dell'area di cottura.

Cottura iniziale automatica

Se il dispositivo automatico per la cottura preliminare è attivato, all'inizio la zona di cottura si riscalda al massimo e (precottura intensa), successivamente, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione impostata per continuare la cottura (v. tabella).

Attivare

- Ruotare la manopola **verso sinistra** su ⏩ e tenerlo così fino a quando *R* lampeggia una volta.
- Ruotare la manopola **verso destra** fino a quando nel display appare il livello desiderato per continuare la cottura.

Durante la cottura iniziale automatica nel display lampeggia *R* in modo alternato con il livello impostato per continuare la cottura.

> Appena è stata attivata la cottura iniziale automatica, ruotare la manopola sul livello per continuare la cottura.
>
> Se durante la cottura iniziale si modifica il livello selezionato, la cottura iniziale si disattiva.

Disattivare

- Selezionare un'altra gradazione durante la cottura iniziale.

La cottura iniziale viene disattivata.

Livello per continuare cottura	Cottura iniziale approssimativa in minuti e secondi
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	–

Booster

Le zone di cottura sono dotate di funzione Booster a un livello o WaterBoost oppure TwinBooster a due livelli (v. descrizione apparecchio).

Con la funzione Booster, la potenza viene maggiorata per riscaldare in fretta, ad esempio, l'acqua per cuocere la pasta. La potenza maggiorata rimane attiva per 15 minuti al massimo.

È possibile attivare contemporaneamente la funzione Booster per due zone di cottura al massimo.

Al termine della funzione Booster, la gradazione si abbassa automaticamente al livello 9.

Per aumentare la potenza necessaria per la funzione Booster, vengono collegate tra loro due zone di cottura.

Quando la funzione Booster è attivata, una parte della potenza viene sottratta dalla zona collegata. Per la zona collegata può quindi verificarsi che:
- la cottura preliminare venga disattivata,
- la gradazione impostata venga ridotta,
- la zona si spenga.

Attivare la funzione Booster

■ Ruotare la manopola **verso destra** un po' più avanti dell'arresto su **B I** e di nuovo indietro sull'arresto.

Nell'indicatore della zona di cottura appare *II*.

Attivare WaterBoost / TwinBooster

Livello 1

■ Ruotare la manopola **verso destra** un po' più avanti dell'arresto su **B I** e di nuovo indietro sull'arresto.

Nell'indicatore della zona di cottura appare *I*.

Livello 2

■ Ruotare la manopola **verso destra** un po' più avanti dell'arresto su **B I** e di nuovo indietro sull'arresto.

■ Ruotare la manopola di nuovo verso destra un po' più avanti dell'arresto su **B I** e di nuovo indietro sull'arresto.

Nell'indicazione della zona cottura appare *II*.

Disattivare Booster / WaterBoost / TwinBooster

■ Selezionare un altro livello di potenza.

Il simbolo Booster si spegne.

Mantenere al caldo

Tutte le zone di cottura sono dotate di un livello per mantenere al caldo il cibo.

La funzione non serve a riscaldare alimenti freddi ma a mantenere al caldo gli alimenti appena cotti.

Se si attiva la funzione mantenere al caldo, la zona di cottura rimane accesa per 2 ore al massimo.

Impostare il livello di mantenimento al caldo

- Ruotare la manopola **verso destra** fino a quando nell'indicatore delle zone cottura appare *h*.

Consigli

– Mantenere al caldo gli alimenti solo nel recipiente di cottura (pentola o padella). Coprire il recipiente col coperchio.

– Non è necessario mescolare gli alimenti quando sono mantenuti al caldo.

– Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando il cibo viene mantenuto al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Mantenere quindi gli alimenti al caldo il minor tempo possibile.

Spegnimento

■ Ruotare la manopole **verso sinistra** su "0".

Il livello di potenza nel display si spegne.

Indicatori calore residuo

Se la zona cottura spenta è ancora calda, nel display appare l'indicatore del calore residuo. Le lineette che visualizzano il calore residuo si spengono man mano che le zone si raffreddano. L'ultima lineetta si spegne appena le zone di cottura si possono toccare senza pericolo di scottarsi.

Pericolo di scottarsi!
Non toccare le zone di cottura fino a quando l'indicazione del calore residuo non è spenta.

Blocco accensione

L'apparecchio è dotato di dispositivo di blocco che evita di accendere inavvertitamente le zone di cottura.

Il dispositivo di blocco si può attivare solo se tutte le zone di cottura sono spente.

Se con il blocco accensione attivato si imposta un livello di potenza, nel display appare *LC* per ca. 3 secondi.

Il blocco accensione viene disattivato in caso di interruzione dell'erogazione elettrica.

Attivare

- Ruotare **contemporaneamente** le manopole delle due zone cottura anteriori **verso sinistra** fino all'arresto e tenerli così fino a quando appare *LC*.

Disattivare

- Ruotare **contemporaneamente** le manopole delle due zone cottura anteriori **verso sinistra** fino all'arresto e tenerli così fino a quando si spegne *LC*.

Disinserzione di sicurezza

La disinserzione di sicurezza reagisce automaticamente se una zona cottura viene riscaldata per un periodo molto prolungato. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se questo tempo è stato oltrepassato, la zona cottura si spegne e appare l'indicatore calore residuo. Se si spegne e riaccende la zona cottura è di nuovo pronta per l'uso.

Livello di potenza	Durata massima funzionamento in ore
h	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Protezione surriscaldamento

Le bobine ad induzione e i corpi di raffreddamento dei dispositivi elettronici sono dotati di protezione antisurriscaldamento. Prima che la bobina ad induzione o i raffreddatori si surriscaldino, il dispositivo di protezione scatta e si attiva una delle seguenti misure di sicurezza.

– La funzione Booster, se attivata, si interrompe automaticamente.

– Il livello di potenza impostato viene ridotto.

– Una o più zone di cottura si spengono automaticamente.

Ruotare la manopola della relativa zona cottura su "0". Solo quando le bobine ad induzione o i raffreddatori si sono raffreddati abbastanza è possibile usare di nuovo le relative zone cottura.

Il dispositivo di sicurezza antisurriscaldamento scatta se:

– il recipiente viene riscaldato a vuoto,

– l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato,

– la parte inferiore dell'apparecchio non è sufficientemente ventilata,

– una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione dell'erogazione elettrica.

Se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare anche dopo avere eliminato le cause, contattare il servizio assistenza.

Pericolo di ferirsi!
Non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio.
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Dopo l'uso, pulire sempre l'apparecchio. Aspettare che sia freddo.

Dopo i lavori di pulizia, asciugare l'apparecchio per evitare che si formino depositi di calcare.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti per lavare a mano le stoviglie,
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per pulire il grill o il forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotti abrasivi,
- gomme pulenti,
- oggetti appuntiti
  per non danneggiare le guarnizioni tra il telaio e il piano di cottura e tra il telaio e il piano di lavoro.

Per le pulizie non usare prodotti per lavare a mano le stoviglie. Questi prodotti infatti non eliminano completamente i residui di sporco e di calcare. Sulla superficie si forma una pellicola invisibile che altera il colore del piano in vetroceramica. Le sfumature di colore non si possono più eliminare.
Pulire quindi regolarmente la superficie in vetroceramica con un prodotto specifico.

Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.

Pulire poi il piano di cottura con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e l'acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"), o con un prodotto convenzionale per vetroceramica. Asciugare infine il piano di cottura con carta da cucina o uno straccio pulito. Evitare di usare il prodotto quando la superficie è ancora calda. Potrebbero formarsi macchie. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto.

Pulire poi il piano di cottura con uno straccio umido e asciugarlo bene. Col caldo, i residui di detersivo potrebbero bruciarsi e rovinare la superficie in vetroceramica. Eliminare quindi a fondo tutti i residui di detersivo.

Macchie: le macchie formate da residui di calcare, acqua e utensili in alluminio (riflessi metallici) si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e acciaio.

Pericolo di scottarsi!
Indossare i guanti protettivi prima di eliminare con un raschietto dalla superficie in vetroceramica i residui di zucchero, plastica o carta stagnola.

Se inavvertitamente sulla superficie calda del piano di cottura cadessero **zucchero, plastica o carta stagnola**, spegnere l'apparecchio. Eliminare **subito** questi residui, quando il piano di cottura è caldo, usando un raschietto per vetri.
Pulire poi la zona di cottura, come descritto, quando la superficie in vetroceramica è fredda.

Cosa fare se ...?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano eventualmente col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.
Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza.

⚠ Pericolo di infortunarsi!
Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità. L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

Anomalia	**Causa e intervento**
Non è possibile accendere il piano o le zone di cottura.	Il fusibile è saltato. ■ Attivare il fusibile (protezione minima: v. targhetta di matricola). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica, – togliendo la sicurezza/e o il fusibile/i dell'apparecchio, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. ■ Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.	Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Anche il materiale delle bobine a induzione sprigiona degli odori nelle prime ore di funzionamento. Successivamente, con l'uso, l'odore si attenua e scompare del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da vapore, non è nocivo per la salute.

Anomalia	Causa e intervento
Nell'indicazione di una zona di cottura lampeggia il simbolo U in modo alterno con la gradazione impostata o con A.	Sulla zona di cottura in questione non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto. ■ Usare recipienti indicati per il piano di cottura (v. capitolo "Recipienti di cottura").
Dopo aver acceso il piano di cottura nel display appare per qualche secondo "LC".	È stato attivato il dispositivo di blocco. ■ Disattivare il dispositivo come indicato nel capitolo "Dispositivo di blocco / Blocco accensione".
Dopo aver acceso il piano di cottura nel display appare per alcuni secondi l'indicazione "dE". Le zone di cottura non si riscaldano.	È attivata la modalità dimostrazione. ■ Ruotare la manopola della zona cottura anteriore di sinistra verso sinistra e tenerla così. Ruotare la manopola della zona cottura anteriore di destra due volte brevemente verso sinistra e poi verso sinistra fino a quando nel display appare 0000.
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La zona è rimasta troppo a lungo in esercizio. ■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. capitolo "Disinserzione di sicurezza").
La funzione Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato. ■ Vedi capitolo "Protezione surriscaldamento".
La zona di cottura si riscalda meno del solito con la gradazione impostata.	
La gradazione 9 si riduce automaticamente se si seleziona la gradazione 9 anche per la zona di cottura collegata alla prima.	Se si usa contemporaneamente la gradazione 9 può verificarsi che venga superata la potenza complessiva consentita. ■ Usare un'altra zona di cottura.

Anomalia	Causa e intervento
È stata attivata la funzione "cottura iniziale automatica" ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo. ■ Selezionare la gradazione più alta e abbassare poi manualmente la temperatura. Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
Spento l'apparecchio si sente un rumore.	Il ventilatore rimane in funzione fintanto che l'apparecchio si raffredda e successivamente si spegne automaticamente.
Nel display di una o più zone cottura lampeggia "*F*".	La manopola è stata girata troppo verso destra o sinistra per più di 30 secondi. ■ Ruotare la manopola su "0". Se l'indicazione di anomalia non si spegne, si tratta di un guasto tecnico. Contattare il servizio assistenza.
La manopola non è posizionata su "0", per la zona cottura è impostato un livello di potenza. La zona cottura non si riscalda. Nel display si accende "0" oppure lampeggia in modo alternato con *Ξ*.	– L'erogazione elettrica è stata interrotta quando il piano era in funzione. – La zona di cottura è accesa da più di 3 minuti senza che è stato messo un recipiente di cottura. – La durata di esercizio di una zona cottura è stata oltrepassata. ■ Ruotare la manopola su "0". La zona cottura può essere di nuovo usata.
Nel display lampeggia *FE* alternato a cifre.	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. ■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa. Se dopo aver acceso nuovamente il piano cottura l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza.

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli apparecchi Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

Miele offre una vasta scelta di recipienti di cottura. Pentole e padelle sono state realizzate e testate espressamente per gli apparecchi Miele.
Informazioni dettagliate sui singoli prodotti sono riportate nel sito Internet di Miele.

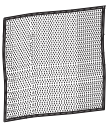
Pentola wok
Casseruola

Prodotti per la manutenzione

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie prodotte da alluminio.

Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e residui poco tenaci di sporco.

Avvertenze per l'installazione

L'apparecchio deve venire incassato solo da una
persona qualificata e inoltre collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

I pensili e la cappa aspirante dovranno venire sistemati in sede prima che l'apparecchio venga incassato per evitare di danneggiarlo.

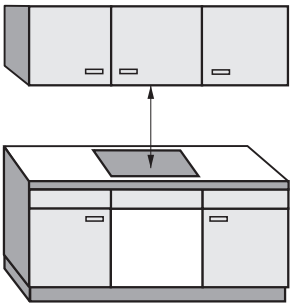
▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi.
Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

▶ L'apparecchio non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

▶ Il piano di cottura è dotato di ventilatore di raffreddamento. Per garantire la ventilazione, lo spessore del piano di lavoro deve essere almeno di 29 mm.

Tutte le dimensioni alle seguenti pagine sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio



Tra l'apparecchio e la cappa aspirante soprastante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.
Se mancano le indicazioni o se sopra il piano di cottura si trovano materiali facilmente infiammabili, ad es. un pensile, si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 760 mm.

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi apparecchi per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

Distanze di sicurezza

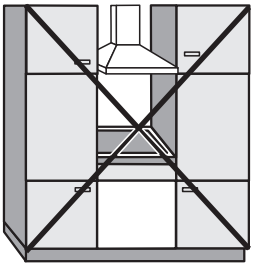
Distanza di sicurezza laterale/posteriore

Dove viene installato il piano di cottura possono trovarsi sulla parte posteriore e da un lato (a destra **oppure** a sinistra) mobili o tramezzi alti (v. illustrazioni).

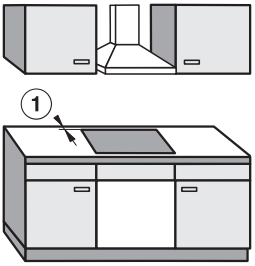
① 50 mm distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro.

② 50 mm distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso al mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna o parete.

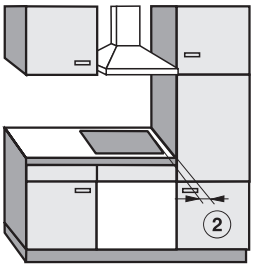
③ 50 mm distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso al mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna o parete.



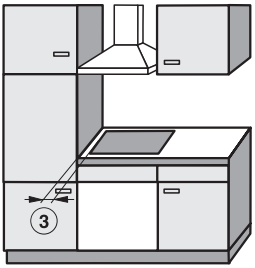
non consentito!



consigliabile senza riserve!



non consigliabile!



non consigliabile!

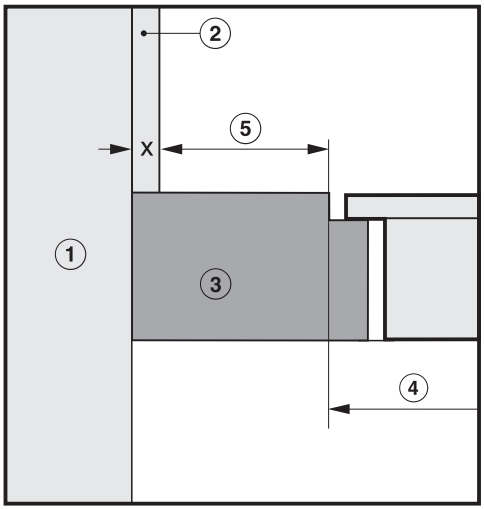
Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

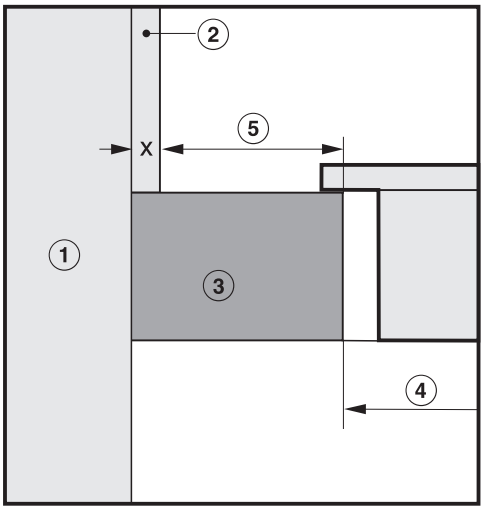
Se il rivestimento è fatto di **materiali infiammabili** (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di **materiali non infiammabili** (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Piani cottura a immersione



Piani di cottura con telaio/a faccette



① muro

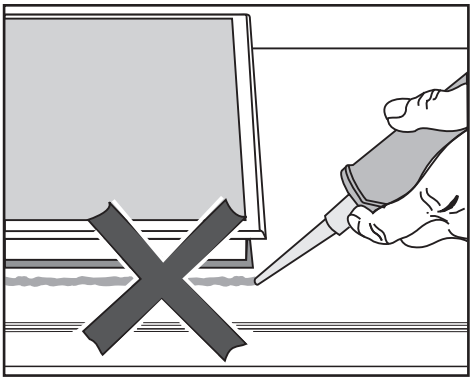
② rivestimento nicchia misura
x = spessore rivestimento nicchia

③ piano di lavoro

④ apertura nel piano di lavoro

⑤ distanza minima
in caso di materiali **infiammabili** 50 mm
in caso di materiali **non infiammabili** 50 mm detratta la misura x

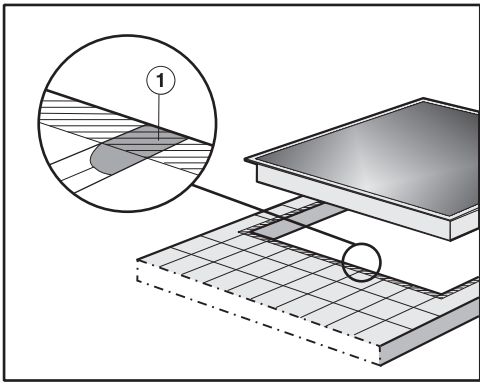
Guarnizione tra apparecchio e piano di lavoro



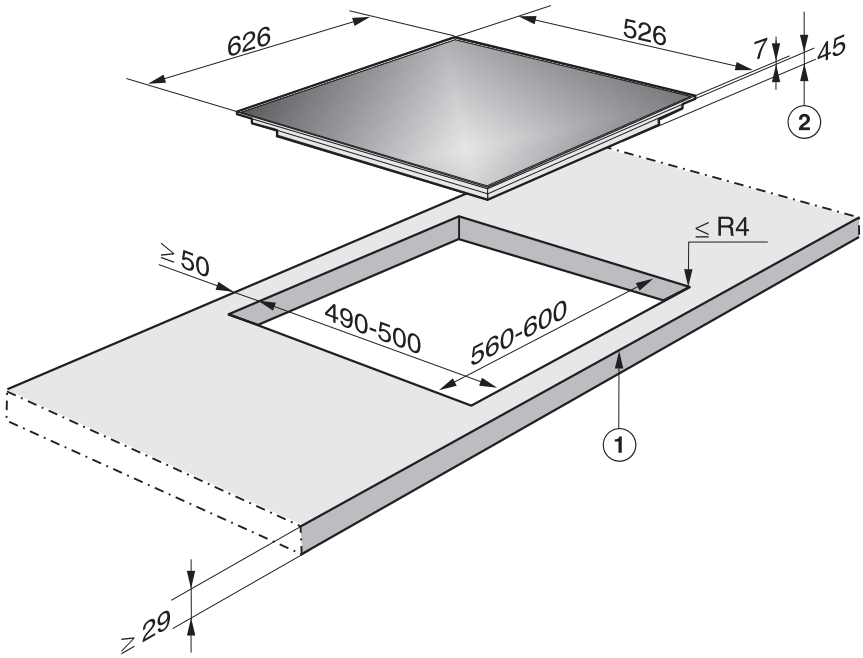
Se si rende necessario togliere il piano di cottura dal vano d'incasso, il piano di cottura e quello di lavoro possono rimanere danneggiati se il piano di cottura viene sigillato con mastice. Non usare quindi mastice speciale per fughe per fissare il piano di cottura a quello di lavoro.

La guarnizione sotto il bordo superiore dell'apparecchio garantisce una sufficiente isolazione col piano di lavoro.

Piano di lavoro in piastrelle



Le fughe ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'apparecchio devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza in modo che la guarnizione sotto il bordo superiore dell'apparecchio isoli adeguatamente l'apparecchio dal piano di lavoro.



① davanti

② altezza incasso

Operazioni preliminari piano di lavoro

- Effettuare l'apertura d'incasso nel piano di lavoro secondo le figure in scala. Mantenere le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Avvertenze per l'installazione").
- Trattare le superfici di taglio nel piano di lavoro in legno con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino.

Fare attenzione che questi materiali d'isolazione non giungano a contatto con la superficie del piano di lavoro.

Incassare il piano di cottura

- Far passare il cavo di collegamento sotto il piano nell'apertura di incasso nel piano di lavoro.
- Posare il piano cottura in posizione centrale nell'apertura d'incasso del piano di lavoro. Osservare che la guarnizione del piano di cottura aderisca al piano di lavoro per garantire una perfetta isolazione col piano di lavoro.

Evitare di isolare il piano di cottura con altri mastici per fughe (ad es. silicone)!

Se la guarnizione del telaio non aderisse perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare (≤ R4) con un gattuccio.

- Collegare il piano cottura alla cucina elettrica (v. capitolo "Collegare il piano cottura").
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

- Collegare la scatola di giunzione nella parte terminale del cavo di collegamento alla boccola di collegamento della cucina elettrica.

La scatola di giunzione e le prese sono predisposte in modo da non scambiare le connessioni. Evitare di inserire le spine con forza!

Il filo di messa a terra è presente nella scatola di giunzione.

Collegamento elettrico

Il collegamento dell'apparecchio al forno deve essere effettuato da un elettricista qualificato in osservanza delle norme nazionali e a quelle dell'azienda locale per l'erogazione elettrica.
Miele declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti derivanti da lavori di installazione o di collegamento fatti in modo scorretto.

Miele, inoltre, declina ogni responsabilità per danni e infortuni (ad es. folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di protezione è interrotto.

La protezione contro contatti elettrici deve essere garantita ad installazione ultimata dell'apparecchio!

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Dati di collegamento e rete

I dati per l'allacciamento sono riportati nella targhetta di matricola della cucina elettrica e devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

Protezione

v. istruzioni d'uso e di montaggio della cucina elettrica.

Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si consiglia di interporre tra l'apparecchio e il collegamento un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

Dispositivi di stacco

L'apparecchio **deve poter essere staccato** dalla rete elettrica mediante un **interruttore onnipolare** con **un'apertura minima tra i contatti** di almeno **3 mm**, se spento, ad es. interruttori automatici di massima corrente e interruttori automatici di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

– **fusibili**
svitare completamente e togliere dalla sede il fusibile,

oppure:

– **sicurezze automatiche a vite**
premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,

oppure:

– **sicurezze automatiche incorporate**
(interruttore automatico, min. tipo B o C!):
spostare la levetta da 1 (on) su 0 (off),

oppure

– **interruttore di sicurezza FI**
(interruttore automatico corrente di guasto),
spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off), oppure
azionare il pulsante di controllo.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Servizio assistenza e targhetta matricola

Se l'anomalia non può venire eliminata dall'utente, contattare

il servizio assistenza Miele.

Servizio assistenza:

Spreitenbach Telefono: 0 800 800 222
Fax: 056 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6093 EDST
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	193,6 Wh/kg

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

KM 6093

CE

it - CH

M.-Nr. 09 686 811 / 00